

Agnes Cintya Cahyani, 2020, *Upaya Logistic Dalam Mengendalikan Food Cost Pada Hotel Grand Dafam Signature Surabaya*. Tugas Akhir ini di bawah bimbingan Nur Emma Suriani, S.Sos., M.Si. Program Studi D3 Manajemen Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Food cost merupakan total persentase dari total pembelian persediaan makanan dibagi total nilai penjualan makanan. Hotel Grand Dafam Signature Surabaya menetapkan *standard food cost* pada angka 34%, semakin kecil nilai *food cost* yang diterapkan maka semakin besar keuntungan yang diharapkan, namun pada tahun 2020 terjadi perbedaan persentase *food cost* antara *actual food cost* dengan *standard food cost*. *Logistic* turut berperan dalam mengendalikan *food cost*. Penelitian ini berfokus pada pengendalian biaya makanan yang bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan persentase *food cost* tinggi. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, studi kepustakaan, dan dokumen. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif. Faktor yang menyebabkan *food cost* tinggi berasal dari penentuan harga jual yang rendah, harga beli bahan makanan yang tinggi, pembelian dan penggunaan bahan makanan yang berlebihan, proses produksi yang tidak sesuai dengan standar resep dan kendala dalam penerimaan barang. Upaya yang dilakukan oleh *logistic* dalam mengendalikan *food cost* adalah dengan melakukan pengendalian sesuai tugas dan tanggung jawabnya yaitu *cost control* melakukan *inventory* tiap akhir bulan, *receiving* menerima bahan makanan sesuai ketentuan kualitas bahan yang ditetapkan bagian *kitchen*, *purchasing* mencari *supplier* dengan ketentuan yang telah ditetapkan.

Kata Kunci : *Food Cost, Standard Food Cost, Actual Food Cost, Logistic, Upaya.*

Agnes Cintya Cahyani, 2020, *Logistical Efforts in Controlling Food Cost at Grand Dafam Signature Surabaya Hotel*. This Thesis is under the guidance of Nur Emma Suriani, S.Sos., M.Si. D3 Hospitality Management Study Program, Faculty of Vocational, Universitas Airlangga.

ABSTRACT

Food cost is total percentage from total purchase of food supply divided by total food sale value. Grand Dafam Signature Surabaya Hotel sets the standard food cost at 34%, because big profit will be gained when food cost value is lower but there is a quite high difference between actual food cost and standard food cost in 2020. Logistic has a role in controlling food cost. This research focuses on controlling food cost for identification factors that cause high percentage of food cost. Data collection technique uses interview, observation, book study and document. Data analysis technique uses qualitative descriptive. The factors that cause high food cost are determining the low selling price, over-price of food supply purchase, over-buying and over-using of food supply purchase, production process and standard recipe aren't appropriate and problem in receiving goods. Logistic efforts of controlling food cost is managing in accordance with the task and the responsibility. The task and the responsibility are cost control does inventory every end of the month, receiving receives food material according to provisions in kitchen, purchasing find supplier with stipulated conditions.

Keywords : Food Cost, Standard Food Cost, Actual Food Cost, Logistic, Solution.